

VILLOTA

Tinto

Las variedades tintas hablan por sí solas. Cada una, en su justa medida, aporta el equilibrio necesario para ofrecer una visión global. Tempranillo, graciano y garnacha: somos Villota.

VARIEDADES

83% Tempranillo, 10% Graciano, 6% Mazuelo, 1% Garnacha.

ELABORACIÓN

Cada variedad fermenta por separado. El ensamblaje final se decide posteriormente. El vino permanece en barricas de roble francés de grano extrafino durante 16 meses. Posteriormente, madura en depósitos de hormigón.

NOTAS DE CATA

Color rojo con reflejos violáceos, muy brillante. Notas de frutos rojos y un sutil toque balsámico. Notas especiadas, minerales, de chocolate y caramelo. Agradable, intenso, fresco y equilibrado en boca. Suave, fino y elegante.

